



**PROTOCOLO DE PREVENCIÓN
Y DE ACTUACIÓN COVID 19**

REFRIGERIOS Y COMEDORES ESCOLARES

PRESENCIALIDAD POR AGRUPAMIENTO COMPLETO

2021

RN

RÍO NEGRO

**EDUCACIÓN
Y DERECHO
HUMANOS**

INTRODUCCIÓN

Los refrigerios y comedores escolares desempeñan una función nutricional, social y educativa sumamente importante, contribuyendo a la adquisición de hábitos alimentarios saludables, a la socialización y la convivencia. Si tenemos en cuenta que los niños/as de los sectores sociales más desfavorecidos realizan la ingesta principal de alimentos en la escuela, y que en sus hogares no tienen la posibilidad económica de acceder a una alimentación variada y completa, que incluya todos los grupos de alimentos, podemos concluir que el sector escolar está desperdiciándose de esta manera la posibilidad de que la escuela se constituya en un espacio propicio para que el niño/a adquiera una alimentación adecuada y segura, que posea los nutrientes necesarios, siendo fundamental para el crecimiento y desarrollo de los/las estudiantes.

Por todo ello; en este contexto de Pandemia por COVID 19 se requieren extremar todas las medidas sanitarias de prevención de seguridad e higiene recomendadas para evitar el contagio de la COVID-19, con el objetivo de contribuir a la creación de condiciones favorables para poder acceder de la forma más segura y saludable posible a los alimentos durante el horario escolar.

Apropiarse del presente Protocolo y sus ampliaciones y modificaciones resulta un tema inherente a cada comunidad educativa, y un objetivo prioritario junto a la apropiación del protocolo Cuidarnos y sus anexos.

Mediante el presente protocolo se buscará fomentar dos (2) cuestiones básicas:

- a- Promover la alimentación saludable y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, a través de políticas de promoción y prevención.
- b- Entender al programa alimentario escolar como una oportunidad de adquirir hábitos de alimentación saludable (dimensión cognoscitiva) y a compartir y adquirir normas de conducta y prácticas alimentarias con docentes y entre pares (dimensión social) debido a que los niños/as transitan muchas horas en la escuela y en muchos casos adquieren sus comidas principales dentro de este ámbito.

Por tal motivo, resulta necesario contemplar los aspectos nutricionales, educativos, y de promoción de la salud; a través de un marco formal de recomendaciones tanto para el servido de las comidas y refrigerios como para quienes las sirven y posteriormente los comensales, que son los propios estudiantes y docentes (en aquellos casos en que permanecen durante todo el día en compañía de los estudiantes).

El presente documento es de aplicación en todas las instituciones educativas dependientes del Ministerio de Educación y Derechos Humanos- Consejo Provincial de Educación de Río Negro, donde se brinda el servicio de “Refrigerios y/o Comedor Escolar” para incorporar y aplicar en el ámbito de la nueva presencialidad por agrupamientos completos para todas las instituciones educativas de la Pcia. De Río Negro.

OBJETIVO

- ◆ Establecer y respetar las diferentes medidas preventivas necesarias de salud, y de seguridad e higiene establecidas en el presente documento, en el ámbito de comedores escolares y momentos de refrigerios, para cuidar la salud y minimizar el riesgo de transmisión de COVID-19, tanto de los /las estudiantes, como del Personal Docente y no Docente.
- ◆ Contemplar para su apropiación, la incorporación del presente Protocolo, sus unificaciones y modificaciones en los Planes Institucionales de cada Establecimiento con servicio de comedor y /o refrigerio, teniendo como base teórica y práctica, las medidas preventivas dispuestas en el presente documento.
- ◆ Propender a la difusión del mismo mediante el conocimiento apropiado de las familias de los/las estudiantes sobre todas las medidas de prevención adoptadas en el ámbito de los comedores escolares y momentos de refrigerios, aplicar, replicar o practicar algunas de ellas, en sus respectivos hogares y comunidad.
- ◆ Efectivizar en la práctica las formas correctas y adecuadas de manipulación de alimentos para su preparación, conservación y consumo.

LINEAMIENTOS GENERALES

El aula completa es considerada como agrupamiento para cada momento en áreas de comedores y /o refrigerios, correspondiente.

Las/los estudiantes que conforman un agrupamiento, se comportaría como tal durante el ingreso, momentos de servicio de comidas y / o refrigerios y egreso del área de Comedores.

No deberán asistir a la institución, ni al área de Comedor Escolar:

- ◆ Toda persona que presente síntomas compatibles con el Covid 19, hasta la remisión completa de los síntomas. De igual modo en el caso de personas que hayan sido definidas como contacto estrecho, no deberán asistir hasta contar con el alta epidemiológica correspondiente.
- ◆ Así como tampoco aquellas personas que sean contacto estrecho de un caso positivo.
- ◆ Toda persona comprendida dentro de los grupos de población de riesgo en relación al Coronavirus (COVID-19), ya establecido en el Protocolo Cuidarnos Inciso 7, excepto que este se encuentren ya justificadas y /o autorizadas mediante las constancias necesarias.

Aquellas personas que presenten síntomas relacionados con el COVID-19 deberán comunicarse en forma inmediata con el centro de salud más cercano o área correspondiente, y dar aviso a la autoridad educativa correspondiente. En el caso de las/los estudiantes, si estos

presentan síntomas estando en sus hogares, la familia deberá informar a la institución Educativa, luego de haberse comunicado con el centro médico correspondiente, no asistir a la escuela, ni al ámbito de refrigerios y comedores.

En el caso de que alguna persona presente síntomas compatibles con el Covid mientras se encuentra en la institución educativa, se deberá proceder como lo indica el “Protocolo Cuidarnos Anexo II Guía orientativa ante un caso sospechoso”.

MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES

Higiene adecuada de manos

Los y las estudiantes previo a ingerir los alimentos deberán efectuarse un adecuado lavado de manos con agua y jabón y/o una desinfección con alcohol en gel o al 70%, antes de ingresar al mismo y/o recibir el servicio de refrigerio.

El uso de Tapaboca

Los y las estudiantes deberán ingresar al área de comedor con el tapabocas, serán ubicados en sus lugares correspondientes y posteriormente podrán quitarse el mismo para comer. Finalizada la instancia de alimentación se colocarán nuevamente el tapaboca.

Utilizarlo correctamente cubriendo nariz, boca y mentón. Tener otro limpio de repuesto para cambiarlo en caso de que el que se está usando se ensucie o humedezca. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.

Luego de finalizar las comidas y fuera del ámbito de comedores, los estudiantes deberán utilizar en todos los espacios del establecimiento educativo el tapaboca; los docentes y no docentes sus elementos de protección indicados en el Protocolo marco. Es importante continuar con todas las medidas de prevención tanto dentro como fuera del aula, sala de profesores, espacios comunes, y demás.

En el caso de las/os estudiantes de la modalidad especial que, por su perfil sensorial u otra característica específica relacionada a la condición de discapacidad, no estén en condiciones de utilizar el tapabocas durante toda la jornada escolar, deberán extremarse las demás medidas de prevención y cuidado, principalmente durante la provisión del servicio, guardando siempre el distanciamiento, u organizarse de manera escalonada para ellos.

Higiene respiratoria

Toser o estornudar sobre el ángulo interno del codo o cubriéndose boca y nariz con un pañuelo desechable. De usar este último depositarlo inmediatamente en el recipiente de residuos y proceder a higienizarse las manos.

Uso de elementos de protección personal

Los/las estudiantes deberán usar el tapabocas en todos los espacios excepto a la hora del servicio de las comidas y/o refrigerio, cuando se encuentre en un lugar referenciado, con su agrupamiento y ya sentado. El personal docente y no docente deberán utilizar el tapabocas y la máscara facial en todos los espacios del establecimiento educativo, a excepción en el momento de su alimentación.

Ventilación:

Se deberá garantizar que en el espacio se cuente con aberturas que permitan la ventilación cruzada y circulación de aire permanente. Esta condición se intensificará ante el recambio de grupos durante la higienización del espacio utilizado (limpieza entre turnos).

ÁMBITO DE LOS REFRIGERIOS Y/O COMEDORES ESCOLARES

Organización del área de refrigerios y/o comedores escolares.

Se han propuesto en lo que respecta a la organización de las áreas y los comensales:

Espacio físico:

Utilizar para los momentos de refrigerios el espacio que se usaba habitualmente y/o el que determine la institución (aula, SUM, otros, etc.), según corresponda. Para el servicio de comedores utilizar el salón de Comedor.

Excepciones:

En los casos donde el espacio no permita un distanciamiento seguro, excepcionalmente se podrá desdoblar el agrupamiento para el uso del Comedor y/o utilizar otra área.

Servicio de refrigerio o comedor:

Organizar la distribución del servicio de refrigerios en el espacio habitual que corresponda, cumpliendo con las medidas establecidas de: ventilación permanente, higiene de manos, no compartir los alimentos, utensilios, y demás, evitando el contacto entre estudiantes de distintos agrupamientos y el menor contacto entre sí en cada agrupamiento y mantenerse en sus lugares correspondientes.

Distribuir los comensales según agrupamientos a los que pertenezcan, es decir, grupos estables de comensales, que pueden interactuar entre sí y que correspondan a una distribución por agrupamiento del grado, nivel o turno a modo de ejemplo.

Eliminar en la medida de lo posible las zonas de uso colectivo (por ejemplo, si existe una zona de juegos en el interior del comedor, áreas de espera, etc.).

Área segura:

Disponer de un espacio dentro del establecimiento donde pueda aislarse preventivamente a quien pueda manifestar síntomas de COVID-19 hasta comunicarse con referentes de salud y recibir indicaciones. El mismo debe contar con la ventilación adecuada y con un kit de emergencias compuesto por mascarillas, barbijos, y guantes de látex.

ACCIONES PREVIAS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Dejar un registro de los docentes y las/los estudiantes que utilicen el sector.

Colocación de señalización y cartelera de las medidas preventivas para el Covid 19 -Protocolo Cuidarnos 2021 Anexo I.

Priorizar y mantener los grupos de convivencia estable y fijos, por parte de los/ las estudiantes y docentes.

Organizar cada Docente con su grupo, el lavado de manos antes de ingresar al momento de refrigerio y/o salón de comedor, evitando la coincidencia de grupos distintos en los baños, de forma supervisada y por turnos ya asignados, para mantener la distancia en todo momento y evitar aglomeraciones. El ingreso y salida debe ser en forma escalonada.

Evitar ingresar al espacio de comedor con mochilas, bolsos, útiles u otros elementos que no serán usados en ese momento.

Supervisar a los/las estudiantes o comensales, durante las comidas para evitar que compartan refrigerios, utensilios y / o comidas y para asegurarse de que respetan las normas establecidas.

Disponer para la higiene de dispenser de alcohol en gel, rociador con preparación de alcohol 70/30, toallas descartables o servilletas de papel: en las mesas, cocina y sanitarios; jabón líquido en el baño, recipiente para residuos en el comedor, cocina y sanitarios, agua potable para la higiene personal, preparación de los alimentos, limpieza de las superficies y elementos; detergente y lavandina para la limpieza de utensilios, superficies, otros.

Planificar en forma previa el tipo de refrigerio y el menú semanal teniendo en cuenta la organización de turnos y agrupamientos de los/las comensales, cumpliendo con el menú semanal previsto por nutricionistas de los Consejos Escolares correspondientes.

Las/Los estudiantes podrán traerán de su hogar los utensilios para el momento de refrigerio, desayuno y/o merienda (taza, cuchara, platos, otros). Los mismos deberán llegar contenidos en una bolsa de nylon para que la misma sea reutilizada una vez que han sido manipulados. Posteriormente, en sus hogares se encargaran de higienizarlos adecuadamente.

Las instituciones deberán tener un stock de utensilios, a fin de proveerlos en caso de que algún alumno no cuente con los mismos.

Con respecto a los utensilios que utilicen las/los estudiantes en el servicio de comedor en la modalidad tradicional/habitual y/o en la utilizada en las Escuelas Hogares y Residencias, los mismos se higienizarán en la cocina del establecimiento por el personal de servicios. Para ello, una vez finalizado el desayuno/merienda y/o almuerzo cada uno de los alumnos mantendrá asiento en su lugar

asignado para que el personal de servicios, bajo las medidas de higiene y protección establecidas, retire los mismos y puedan higienizarlos adecuadamente en la cocina.

asignado para que el personal de servicios, bajo las medidas de higiene y protección establecidas, retire los mismos y puedan higienizarlos adecuadamente en la cocina.

INGRESO AL SALÓN DE COMEDOR Y DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Al momento del servicio

- ◆ Los / las estudiantes aguardarán cada uno en su lugar el servido de sus alimentos y bebidas.
- ◆ Se servirán en proporciones individuales que no podrán ser compartidos.
- ◆ No se dispondrá de utensilios de uso común (cestos de pan para toda una mesa, fruteras, aceiteras, saleros, etc.).
- ◆ Los alimentos y las bebidas se servirán por una sola persona, con el uso correcto de tapaboca, máscara facial e higiene de manos.

Al inicio del momento de refrigerio y / o las comidas, se recordarán verbalmente las medidas higiénico-sanitarias a todos los presentes; especialmente lo referente a no tocar los utensilios, refrigerio otorgado o alimentos de los demás y respetar las principales medidas sanitarias (higiene de manos, toser o estornudar en el ángulo interno del codo, uso del tapabocas, otras). Apoyar estos mensajes con cartelera.

Informar a los/las estudiantes que deben evitar levantarse de sus lugares para interactuar con sus pares, y pedir lo que se necesita a la docente o encargado de su atención.

Sacarse el tapabocas únicamente cuando ya se está ubicado en el lugar asignado.

Evitar los utensilios de uso común, como saleros, aceiteras o los cestos de pan. En caso de utilizar jarras de agua, debería encargarse una sola persona de su servicio a cada estudiante.

No compartir vasos, infusiones, utensilios, servilletas, no pasarse elementos como jarras entre otros.

El armado de mesas y demás, será dispuesto únicamente por el encargado/da de servir los alimentos (encargado/da general, por grupo, por mesa, etc.), quien contará con una higiene permanente de manos, uso adecuado de tapabocas cubriendo boca, nariz y mentón y máscara facial.

Evitar los abrazos, besos o saludos y hacer contacto con otros/otras compañeros/ras o grupos.

Se realizará el ingreso de los estudiantes de acuerdo a los agrupamientos completos establecidos, evitando en todo momento la interacción con otros agrupamientos. Es por ello que se prestará especial cuidado y se intensificarán las medidas de prevención ya establecidas como:

- ◆ El lavado de manos con agua y jabón y desinfección con alcohol en gel o al 70%, antes de ingresar al mismo y/o recibir el servicio de refrigerio.
- ◆ Incrementar la ventilación de manera permanente y de forma cruzada, especialmente en el momento del servicio, se deberá garantizar que en el espacio se cuente con aberturas que permitan la ventilación constante con una apertura mínima de 5 cm. Asegurar el recambio de aire en las instancias que indica el Protocolo de Refrigerios y Comedores escolares.
- ◆ Fuera del ámbito del Comedor, entre cada agrupamiento completo se deberá respetar una distancia de seguridad de 2 metros en todos los demás espacios del establecimiento. A excepción de los estudiantes que conviven en una Residencia/Escuela Hogar.
- ◆ Si se cuenta en la institución con el medidor de CO₂, se utilizará para monitorear y asegurar una adecuada renovación del aire en el salón de comedor.
- ◆ La limpieza y desinfección de todos los espacios del Comedor y los elementos, equipamiento de uso, será de acuerdo a los procedimientos del Protocolo Cuidarnos.

ACCIONES POSTERIORES AL SERVICIO

Al finalizar los diferentes momentos de alimentación, los/las estudiantes deberán proceder en forma ordenada, manteniendo distancia a higienizar sus manos y continuar con la siguiente actividad según la organización establecida.

Evitar a la salida de los salones comedores aglomeraciones y contactos con otro agrupamiento entrante.

No es recomendable que se laven los dientes en el centro escolar. Si es conveniente que lo realicen al llegar a su hogar o residencia.

Tras cada turno de servicio de refrigerios y/o comidas, bajo una ventilación cruzada, el personal correspondiente deberá realizar la limpieza y desinfección de las mesas, áreas de apoyo y demás mobiliario usado; incluyendo a posterior del último turno de acuerdo al protocolo vigente.

CONSIDERACIONES GENERALES

Aquellas personas encargadas del servicio del refrigerio, de la cocina y del comedor escolar deberán incorporar hábitos de bioseguridad. Entre lo indicado se consideran los siguientes, de corresponder:

- ◆ Atender la higiene personal en general incorporando hábitos y disciplina en el puesto de trabajo.
- ◆ Usar ropa de trabajo adecuada y limpia, chaquetilla, guardapolvo, etc.
- ◆ Trabajar con el pelo recogido y protegido (uso de cofia o gorro).
- ◆ Lavado frecuente de las manos con agua y jabón y secado correcto de las mismas.
- ◆ De ser más de uno, respetar el distanciamiento en forma constante y el uso la máscara y el tapaboca.
- ◆ Al concluir un turno de cocina, asegurar la limpieza y desinfección total de la misma.

SUPERVISIÓN DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Supervisar las condiciones de los alimentos que serán entregados como refrigerios, al momento de ser recibidos previo a su almacenamiento.

Para quienes ejercen funciones del servicio de refrigerio deberán supervisar el correcto y adecuado estado del mismo en todas sus características. (Fecha vencimiento, conservación, envasado, etc.)

Los alimentos deberán elaborarse con las medidas higiénicas y supervisiones habituales, bajo el uso de los elementos de protección personal, vestimenta apropiada y medidas preventivas del presente protocolo.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- ◆ Almacenar los alimentos y/o productos comestibles en estanterías y/o áreas designadas para tal (previamente higienizadas y desinfectadas), en sus envoltorios que garanticen su conservación.
- ◆ Respetar la cadena de frío de los productos refrigerados y congelados durante todo su almacenamiento y uso. No descongelar los alimentos a temperatura ambiente. Descongelar los mismos en la heladera.

- ◆ En depósitos, alacenas, estantes se deberá practicar la higiene tal cual se indica en el Protocolo Cuidarnos.
- ◆ Ventilar periódicamente el lugar usado como depósito de alimentos y las áreas de almacenamiento y conservación.

TRANSPORTE DE MERCADERÍAS

- ◆ El transporte se realizará bajo las medidas de seguridad vigentes.
- ◆ Los alimentos se transportarán en sus envases originales, es decir, sin fraccionamiento alguno, esto se cumplirá tanto para alimentos secos como frescos envasados (carnes envasadas al vacío o queso fresco). Los cuales se desinfectarán en un lugar destinado para la recepción, dónde se asegure el distanciamiento entre el transportista y personal destinado para la recepción. La limpieza de los envases se hará con un paño embebido en solución de alcohol al 70%. El paño se debe lavar, enjuagar y embeber posteriormente con la solución de alcohol a medida que se van limpiando los envases.
- ◆ Anterior a la descarga, los mismos serán entregados por el personal transportista con previa desinfección de manos y uso correcto de tapabocas.

NORMATIVA DE REFERENCIA

- ◆ Ley Nacional 19.587 de Seguridad e Higiene.
- ◆ Decreto Nacional 351/79 de Seguridad e Higiene.
- ◆ Covid-19 Recomendaciones para la manipulación higiénica de alimentos. Recomendaciones 2020-Ministerio de Salud de la Nación.
- ◆ Resolución 627/2020-APN-MS. Boletín Oficial de la Nación. Código alimentario argentino ANMAT
- ◆ Resolución CFE 364/2020 Protocolo Marco y lineamientos Federales para el retorno a clase presenciales en la Educación Obligatoria y en los Institutos superiores.
- ◆ Resolución CFE N° 370/2020; 386/2021; N° 387/2021; N° 394/2021; N° 376/2020.
- ◆ Resolución CFE N°400, año 2021
- ◆ Resolución CFE N°398, año 2021
- ◆ Resolución CPE 4119/2020 Texto Ordenado 1898/2021 -Anexo I-Protocolo de procedimientos, recomendaciones y cuidados para el regreso presencial a clases-Protocolo Cuidarnos.
- ◆ Resolución 4418/21 Ampliación y unificación Protocolo “Acciones y Recomendaciones Sanitarias, de Seguridad e Higiene para las Residencias Estudiantiles y Escuelas Hogares” Presencialidad por Agrupamiento Completo 2021
- ◆ Resolución 4116/2021 Protocolo Transporte Escolar Anexo I Presencialidad por Agrupamiento Completo.